Le Burgerosaure au Comté AOP

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 120 g de Comté AOP jeune
- 4 pains à burger
- 4 steaks hachés
- 2 tomates
- 4 feuilles de batavia
- 30 g de beurre
- Sauce Burger
- Sel fin, poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four en position grill.
2. Préparez la garniture : lavez et découpez les tomates en rondelles bien épaisses puis lavez les feuilles de salade.
3. Découpez les pains à burgers en deux puis déposez-les sur la grille du four pour les faire griller légèrement.

4. Pendant ce temps, dans une poêle bien chaude, faites fondre le beurre et faites cuire les steaks hachés à la cuisson de ton goût (saignant, à point ou bien cuit).
5. Garnissez les pains avec la sauce burger, la feuille de salade et les rondelles de tomates.
6. Découpez le fromage en tranches fines et déposez-le sur chacun des steaks encore dans la poêle. Placez un couvercle sur la poêle afin de laisser fondre doucement le fromage.
7. Déposez le steak sur la garniture et refermez avec le couvercle.
8. Dégustez bien chaud.

? **Astuce :** Envie d'un burger qui bouscule tes habitudes ? Remplace la viande par un haché de poisson ou un steak végétal. Et c'est encore meilleur avec des frites maison !